



Recetas

TARTA DE RICOTA



INGREDIENTES

MASA

- 100 gs. de manteca
- 100 gs. de azúcar
- 1 huevo
- 250 gs. de harina leudante.
- Hacer una crema con la manteca y azúcar, luego agregar el huevo y la harina.
- Enmantecar y enharinar un molde pizero, estirar la masa cubriendo el molde
- (queda media masa para la tapa).

RELLENO

- 1 ricota en sachet (recomendada, La Serenísima, descremada), 500gs.
- 125 gs. de azúcar
- 3 huevos
- 1 pedacito de manteca (25 gs.)
- 1 cáscara rallada de limón o naranja.

PROCEDIMIENTO

- Mezclar todo y rellenar, tapar y llevar al horno (se puede hacer sin tapa).